




Richard Rauch
Katharina Seiser

Die Jahreszeiten
Kochschule
SOMMER

Brandstätter 



Inhalt

UNSERE SOMMERKÜCHE

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

**BUNTE PRACHT: PARADEISER,
PAPRIKA, GURKEN, ZUCCHINI &
MELANZANI**

WARENKUNDE

Paradeisersalat mit Kernölrhm

Asiatischer Kirschparadeisersalat

Gurkensalat mit Zitronenmelisse

Rahmgurkensalat

Oktopussalat mit Ananas und
geschmortem Paprika

Melanzanitarar mit Kapern und
Salbei

Ullis Zucchinilasagne

Pochierte Dorade in Zitronenöl mit
gefüllten Zucchiniblüten

Gebackene Melanzani mit
Olivenpaste und Schafjoghurt

Gefüllte Paprika & Zucchini mit
Lammfaschiertem

Geschmorte Hühnerkeulen mit
Letscho und Zitrusaromen

In Öl eingelegte Paprika

Chilipaste

Paradeisersugo

Schmorparadeiser

**AUS DEM KÜHLEN WALD:
STEINPILZE,
EIER SCHWAMMERL & CO.**

WARENKUNDE

Steinpilzsuppe mit Heidensterz

Schwammerlrisotto mit Kaffeeöl

Schwammerlrostbraten mit frischen
Bandnudeln

Gebackene Parasole mit Zitrus-
Petersilien-Mayo

Steinpilze mit Feigen und
Haselnüssen

Schwammerlsauce mit Lauch-
Roulade

Pilze auf Vorrat

Polentasalat mit Artischocken,
Zucchini und Steinpilzen

**KOMMEN ETWAS SPÄTER:
FISOLEN, MAIS &
ARTISCHOCKEN**

WARENKUNDE

Mama Rauchs Fisolensalat

Eingemachte Fisolen mit

Topfenschupfnudeln

Marinierte Chioggia-rüben mit
Ribiseln und Ziegenkäse

Maissuppe mit scharfem Limetten-
Popcorn

Polenta mit frischem Mais,
gebratenem Zander und
Safransauce

Geschmorte Artischocken mit
Estragon und weißen Bohnen

Mangoldstrudel mit Mangold-
Cassis-Sauce

Geschmorter Fenchel mit
Räucheraal-Vinaigrette